

日本橋 5月号 平成26年5月1日発行 (毎月1回1日発行) 通巻421号

MONTHLY NIHOBRASHI

日本橋



5

日本橋 殿コレクション

五月晴れに気分もウキウキ。今日もランチクルーズに出発！ という

ことで訪れたのは昭和12年創業、洋食の草分け的存在のレストラン紅花別館。木造一軒家の店舗に足を踏み入れると、昭和レトロな空間が。「いらつしゃいませ」と出迎えてくれたのは、さわやかな笑顔の店長・大崎尚司さん。12月30日生まれ33歳の山羊座さん。東京育ちだけど、お母様が沖縄出身とのことで、ハッキリとした顔立ちのイケメンの殿が紅花に入社したのは15年前。そのうち9年間は他店のワインダイニングで働き、土曜日だけ紅花でアルバイトをしていたという。「自分はワインが好きで。紅花の上司が、それなら専門店で働いて勉強してみなって後押ししてくれたんです。そして、3年前に上司が声をかけてくれて紅花の店長になりました。マネージメントの仕事が加わって、毎日奮闘しています。お客さまと笑顔で繋がるこの仕事はやりがいがありますね」と語る殿からは、誠実さと向上心が伝わってくる。お店では、外食な



▲紅花で一番人気のココットカレー(1620円)。スリランカ産のスパイスが30種も入っており激辛!! だけど、上品な味わいの不思議なカレー。
▶紙ナブキンにはレトロなキャラクターが。



レストラン紅花別館
大崎尚司さん

らではの特別感を味わってほしいとあまり市販していないワインを中心に仕入れているという殿。オススめのワインを聞くと、「カウラ サクラ シラーズでしようか。ミディアムからフルボディのオーストラリアワインで、紅花の前菜の肉料理によくあいますよ」と教えてくれた。こんな殿と食事に行ったら素晴らしいエスコートをしてくれそう! と期待した姫はごめんなさい、殿は結婚11年目の二児のパパなのであります。奥様との出会いはなんとこの紅花別館。一緒に外食を楽しむのが趣味とのこと。紅花のメニューでオススめを聞くと、「やっぱり、看板メニューのココットカレーでしょうか。とにかく辛いので、初めてのお客さまには必ず説明しています。あとは、鉄板焼は肉はもちろん、厳選した素材をリーズナブルに味わえるので、とってもオススめです」。フムフム、いいこと聞いた! 今度はワインと一緒に鉄板焼を楽しみに来よう!

●レストラン紅花別館
日本橋1・2・15 (MAP/C7)
電話 / 3271・0600